

Marmeladenplätzchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g Butter o. Margarine• 250 g Zucker• 2 TL Vanillezucker• 2 Eier• 500 g Mehl• 2 TL Backpulver • Marmelade• Puderzucker	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.2. Auf einer bemehlten Unterlage 4 mm dick ausrollen. Runde Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.3. Mit dem Daumen eine Vertiefung in die Mitte drücken und etwas Marmelade einfüllen.4. 8-10 Minuten bei 200 °C Umluft backen.5. Plätzchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Zuletzt mit etwas Puderzucker bestäuben.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied